

Opis przedmiotu

1. Nazwa przedmiotu: **Żywnienie w profilaktyce i chorobie**
2. Kod przedmiotu:
3. Język wykładowy: polski
4. Kierunek: Ratownictwo Medyczne
5. Specjalność:
6. Rok: I Semestr: I
7. Tytuł/stopień oraz imię i nazwisko prowadzącego przedmiot: dr n. farm. Adam Stolarczyk
8. Tytuły/stopnie oraz imiona i nazwiska pozostałych członków zespołu:
9. Formy zajęć wchodzące w skład przedmiotu, wymiar godzinowy, forma zaliczenia:

Forma zajęć	Wykład	Ćwiczenia/ Ćwiczenia tablicowe	Laboratorium/ Ćwiczenia praktyczne	Projekt	Samokształcenie
Liczba godzin w semestrze	40	10			10
Forma zaliczenia	test	Ocenianie ciągle			Praca pisemna

1. Liczba punktów ECTS: 3
2. Poziom (podstawowy/zaawansowany):
3. Wymagania wstępne:

brak

4. Cele kształcenia:

Student zna zasady prawidłowego żywienia. Posiada podstawowe wiadomości o roli żywienia w profilaktyce i leczeniu chorób. Zna nazewnictwo diet i ich charakterystykę.

5. Opis treści kształcenia w ramach poszczególnych form zajęć:

- 14.1. Wykład:

Zasady prawidłowego żywienia. Ważniejsze diety stosowane w lecznictwie: klasyfikacja i charakterystyka diet. Żywnienie w wybranych chorobach – żywnienie dietetyczne w chorobach układu pokarmowego, w chorobach miąższu wątroby, w zapaleniu pęcherzyka żółciowego, w kamicy żółciowej, w zapaleniu trzustki. Żywnienie po zabiegach chirurgicznych. Leczenie żywieniowe - żywnienie dojelitowe i pozajelitowe. Żywnienie dietetyczne chorobach układu moczowego, w chorobach metabolicznych, w chorobach układu krążenia.

14.2.Ćwiczenia/Ćwiczenia tablicowe:

Choroby pierwotne na tle niedoborów żywieniowych: niedobory energii i białka, niedobory niezbędnych nienasyconych kwasów tłuszczowych, niedobory witamin antyoksydacyjnych, niedobory jodu, niedobory wapnia, niedobory fluoru, niedobory żelaza, niedobory kwasu foliowego, niedobory witaminy A. Żywnienie w chorobach jamy ustnej. Żywnienie w chorobach wieku dziecięcego. Żywnienie w refleksie żołądkowo-przełykowym. Żywnienie w hiperlipidemiach. Żywnienie w profilaktyce chorób układu krążenia. Żywnienie w alergiach, nietolerancjach pokarmowych i zespołach złego wchłaniania.

14.3.Samokształcenie:

Opracowanie jadłospisu dla wybranej jednostki chorobowej – cel, charakterystyka, modyfikacja diety, uwagi technologiczne, zalecenia żywieniowe, przykładowy jadłospis.

15. Literatura podstawowa:

1. H. Ciborowska, A. Rudnicka: Dietetyka: żywienie zdrowego i chorego człowieka. PZWL, Warszawa 2007
2. J. Gawęcki, L. Hryniewiecki: Żywnienie człowieka. Podstawy nauki o żywieniu. Cz. I. PWN, Warszawa 2000.
3. 3. J. Hasik, J. Gawęcki: Żywnienie człowieka zdrowego i chorego. Cz. II. PWN, Warszawa 2000

16. Literatura towarzysząca:

1. M. Spodarek: Podstawy leczenia żywieniowego u dzieci. Wyd. Uniwersytetu Jagiellońskiego, Kraków 2001.
2. W. Lubczyńska-Kowalska: Żywnienie ludzi zdrowych oraz diety w wybranych chorobach wewnętrznych: skrypt dla studentów uczelni medycznych i wychowania fizycznego. Wyd. Akademia Medyczna we Wrocławiu, 2002.
3. R. Połec, Z. Zawistowska: Żywnienie w chorobach nerek i dróg moczowych. Wyd. PZWL, Warszawa 1982.
4. Z. Wieczorek-Chełmińska: Żywnienie w chorobach nowotworowych. Wyd. PZWL, Warszawa 2006.
5. Z. Wieczorek-Chełmińska: Żywnienie w chorobach przewodu pokarmowego. Wyd. PZWL, Warszawa 2004.
6. Z. Wieczorek-Chełmińska: Żywnienie w chorobach wątroby, dróg żółciowych i trzustki. Wyd. PZWL, Warszawa 2001.
7. H. Kurowska: Żywnienie w cukrzycy. Wyd. PZWL, Warszawa 1987.
8. J. Tatoń: Zdrowe i smaczne żywienie osób z cukrzycą i ich rodzin. Wyd. PZWL, Warszawa 2006.